

COLOMBO DE ROUSSETTE

Semaine du goût



Nombre de couvert : 100

Description :

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Roussette	15 kg	- Parer et citronné la roussette.
Poudre à Colombo	500 g	- Eplucher et tailler les légumes en cube, réserver.
ou		- Ciseler les oignons, la cive et l'ail.
Curry		- Faire revenir la roussettes, dégraisser, déglacer au vinaigre. Remettre la roussette.
Aubergines	1 kg	- Incorporer les oignons, ciboulette, l'ail. Laisser revenir quelques instants pour faire pénétrer les arômes.
Carottes	2 kg	- Ajouter le bouquet garni, les clous de girofle (dans une mousseline), la poudre a Colombo délayer dans un peu d'eau.
Courgettes	3 kg	- Ajouter les légumes, mouiller à hauteur avec le fumet (compléter avec de l'eau si besoin)
Oignons	4 kg	- Saler et poivrer avec modération; cuire à feu modéré, dégraisser et rectifier l'assaisonnement.
Pomme de terre Bintje	4 kg	
Ail	3 têtes	
Cive	7 b	
Clous de girofle	QS	
Persil	300 g	
Fumet de poisson	15 l	
Vinaigre d'alcool	1 l	
ou		
Vinaigre de citron		
Jus de citron	1 l	
Huile	QS	
Sel	QS	
Poivre	QS	